

Collab
Jean Carlo Chacon Ochoa
Pop-up restaurant Ceviche Papi
X
Elian Muller
The streetfood bar
Streetfood Peru – Asia

Menu

Papitas de esquina
Potatos | huancaína sauce

Ceviche carretillero
See bass | squid | rocoto | cancha | choclo

Chinatown delight
Chicken baozi | buns | hoisin | chili | Asian salad

Anticuchos
Flat iron steak | potatoes | spicy salsa

Japanese breeze
Okonomiyaki | cabbage | curry | kewpie mayo | spring onion | katsuobushi

Arroz con pollo
Chicken | risotto | coriander | peas | carrot | chalcaca

Indonesian completion
Kokos | pandan | citrus | palm sugar

Het verhaal achter de chefs, onze inspiratiebron, de streetfood, straatcultuur, en de muzikanten

Deze editie is een superleuke collab met Chef Elian Muller. Elian en ik hebben samengewerkt in Amsterdam bij een restaurant dat gericht was op streetfood. Elian is, net zoals ik, bezig met het ontwikkelen van een pop-up restaurant. Daarom leek het ons super vet om een keer samen te werken en voor jullie uit te twee kanten van de wereld te mogen koken; De Peruaanse streetfood en Aziatische streetfood, waarmee Elian veel ervaring heeft.

In deze editie gaan we jullie ook meer vertellen over de muzikanten die elke editie een feestje maken met jullie. Daarnaast hebben we ook een speciale verrassing: Twee jonge Utrechtse muzikanten die ook op straat zijn begonnen, komen special voor jullie optreden deze avond!

Kennismaking met Elian

Mijn naam is Elian Muller en ik werk vanaf mijn 16^e in de horeca. Van brasseries tot Michelin zaken, ik heb overal wel rondgekeken.

De opleiding van een kok in Nederland is vrij klassiek en hiërarchisch en ik merkte aan mezelf dat ik meer vrijheid nodig had om met smaken te leren spelen.

Dit is precies waarom streetfood zo goed bij me past. De fun en het gemak waarmee streetfood wordt gemaakt en gegeten, heeft mijn visie op koken enorm veranderd. Het hoeft niet altijd een militaire operatie te zijn om een geweldige smaakbeleving te kunnen bereiken. Streetfood is voor iedereen en van iedereen. Niemand bepaalt de regels; het is vrij en ongedwongen.

Momenteel werk ik aan het concept The Street Food Bar. Dit is een concept waar ik mijn ervaring en wereldsmaken samen wil brengen op een plek voor iedereen.

Kennismaking met Jean Carlo

Mijn naam is Jean Carlo Chacon Ochoa, ik ben geboren in Lima-, dé culinaire hoofdstad van Zuid-Amerika. Ik heb ook in Cusco en Arequipa gewoond, twee grote steden met hun eigen streetfood cultuur.

Als ik aan Lima denk komen duizend herinneringen en ervaringen naar me terug. Als ik denk aan de streetfood van Peru krijg ik gelijk een grote glimlach en ook gelijk trek. Ik denk meteen aan de grijze dagen van winter, waar je op de hoeken van de hoofdstraten vrouwen en mannen ziet met 'Emolientes', dit is een warme drank die wordt gemaakt op basis van gerst en geneeskrachtige kruiden. Ze worden voornamelijk 's ochtends en 's avonds gedronken.

Als de dag overgaat in de middag, denk ik gelijk aan el parque Kennedy in Miraflores, met zijn vele kleine broodkraampjes. Mijn lievelings is een butifarra met super veel salsa criolla en salsa tartara. Het is een broodje met een dikke plak warme beenham die gekookt is met peruanse peppers en kruiden, salsa criolla is een saus van ui met limoensap, aji amarillo,

zout en peper en de salsa tartara is een mayonaise met bos ui. Megaaaaaaaaa lekker en verslavend.

Tegelijkertijd denk ik aan de verse sapjes die je op de markt kan bestellen. Ik nam altijd een jugo mixto, dat er is een mengsel van verschillende vruchten. Je zit dan aan een bar midden in de markt en als je je glas hebt opgedronken krijg je altijd “la yapa”, nog een beetje sap, met een knipoog van de vrouw achter de bar. Je dag kan niet beter starten.

Verder in de avond komen natuurlijk ‘Los anticuchos’. In mijn herinnering zie ik oude vrouwen met een kleine bbq midden op straat en een megaaaaa lang rij van mensen die keurig op hun beurt wachten voor een stokje vlees. Het is koeien hart die in dunne plakjes is gesneden en uren is gemarineerd in pepers en kruiden, daarna op de bbq op hoog vuur, met natuurlijk een spicy saus erop en een aardappel aan het eind van het stokje. Ik ben er gek op!

Ik kan wel honderd pagina’s invullen met alle streetfood van Peru. Je hebt de tentjes met ceviches van alle soorten en kleuren, prijzen en kwaliteit. Tentjes met rijst en saltados, arroz chaufa, lomo saltado, pollo saltado. Een van mijn lievelingstentje is met arroz con leche en mazamorra morada. Ik bestelde altijd een combinada, dus een combi van arroz con leche en mazamorra morada. Arroz con leche lijkt heel veel op de rijstepap van Nederland en de mazamorra morada is een gelei-achtige consistentie op basis van paarse mais en vruchten. Ik bestelde altijd een kilo en kon niet stoppen met eten tot ik misselijk werd. In Peru is er dus een grote streetfood cultuur, je kan van alles op straat vinden om te eten en te drinken.

Verder dan alleen de streetfoodcultuur is ook een straatcultuur. In heel Zuid-Amerika (behalve in Brazilië) wordt er Spaans gesproken en elk land heeft zijn eigen straattaal. Als je twee personen uit verschillende landen met elkaar in laat praten in hun eigen straattaal, denk ik niet dat ze elkaar kunnen begrijpen. Bovendien zijn er op straat natuurlijk ook de muzikanten. Muzikanten de hele dag naar verschillende plekken gaan om mensen blij te kunnen maken met muziek.

Tijdens deze editie hebben we onze eigen muzikanten die jullie al kenden, Alma Inkari uit Peru en Sarita uit Spanje, maar we zijn in Utrecht, dus er kan er kan geen Utrechtse straatmuzikant ontbreken! Daarom komt er een Utrechts duo voor jullie een speciaal optreden geven. Het wordt dus een avondvullend programma!

Kennismaking met de muzikanten

Alma Inkary is de grondlegger van InkaPacha. De naam Alma Inkary betekent ‘Ziel van de Inka’. Geboren in het Andes-gebergte in Peru is Alma via Zuid-Amerika naar Europa getrokken en woont hij nu ruim tien jaar in Tiel. Alma verspreidt de Inka muziek, cultuur en filosofie.

Sarita kom uit Spanje ze heeft een fantastische stem die je laat dromen. Ze is eigenlijk juf en staat normaal voor de klas, maar haar passie voor zingen en optreden is zo groot dat ze af en toe special voor ons naar Nederland vliegt.

Levi Salim Merce (Cozo) is geboren in Utrecht en is van Nederlandse en Antilliaanse afkomst. Hij staat bekend om zijn 'goodvibes' en wil dit met zijn liedjes ook zo laten overkomen.

Mees Godee (Pino) is een Utrechtse pop/house artiest met Noord Afrikaanse roots.

Cozo en Pino maken samen muziek om hun gevoel te kunnen uiten, hun muziek gaat over wat zij hebben meegemaakt in hun leven.

Pino en Cozo kennen elkaar van de straat in Tuinwijk. Ze voetbalden samen en zo zijn ze bevriend geraakt. Ze zijn samen begonnen muziek te maken bij producer Ome SB. Uiteindelijk hebben ze allebei een eigen stijl gekregen. Muziek is hun allergrootste passie en dat vinden zij het allerleukste om te doen.